Numéro de modèle GPT1813G(1401 3014)

BBQ TER GAZ de 12k PORTATIF

⚠MISE EN GARDE

Vous pouvez vous blesser ou causer des dommages matériels si vous installez, réglez, modifiez ou entretenez le barbecue de façon inadéquate. Lisez les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer ou de réparer ce barbecue.

⚠DANGER

Le non-respect des instructions risque d'entraîner une explosion pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.

⚠DANGER

N'utilisez jamais ce barbecue à l'intérieur, que ce soit pour cuisiner ou comme appareil de chauffage. Des vapeurs toxiques pourraient s'accumuler et vous asphyxier. Cet appareil ne doit jamais être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.

⚠ATTENTION

POUR VOTRE SÉCURITÉ: Utiliser à l'extérieur seulement (hors de tout espace clos).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI VOUS ASSEMBLEZ CE BARBECUE POUR UNE AUTRE PERSONNE, ASSUREZ-VOUS DE LES LUI DONNER CE MANUEL DE FAÇON QU'ELLE PUISSE LE CONSULTER AU BESOIN.

SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE: COMPOSEZ LE: 1-877-630-5396 (SANS FRAIS) DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10 h -19 h (HNE).

DESIGN CERTIFIED ®

CERTIFIED ®

Fonctionnement du barbecue Étapes 1-2-3

Avant de procéder

Étape 1 Assurez-vous que le barbecue est à une bonne distance de toute surface combustible.*
Étape 2 Faites un essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue. *
Étape 3 Tenez les enfants à l'écart du barbecue.

Allumage

(Pour éviter de déclencher les dispositifs de sécurité, suivez attentivement les instructions ci-dessous!)

Étape 1 Ouvrez le couvercle du barbecue, puis ouvrez lentement la valve de la bonbonne de gaz.
Étape 2 Durant l'allumage, n'ouvrez qu'un brûleur à la fois.
Étape 3 Portez des gants une fois que le barbecue est chaud.
Étape 4 Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.

Après la cuisson

Étape 1 Laissez chauffer le barbecue pendant 10 à 15 minutes pour brûler les résidus d'aliments.
Étape 2 Laissez le barbecue refroidir complètement avant de refermer le couvercle.
Étape 3 Nettoyez les dépôts afin d'éviter les incendies de graisse et couvrez le barbecue avec une housse.

*** Pour de plus amples renseignements, consultez le guide d'utilisation.**

⚠ATTENTION

1. Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue.
2. Ne rangez pas de bonbonne de rechange à proximité du barbecue.

⚠DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle du barbecue.
4. Si l'odeur persiste, contactez votre fournisseur en gaz ou le service local des incendies.

Pour prévenir les blessures corporelles et les dommages matériels, assurez-vous de lire et de bien comprendre les MISES EN GARDE et les INSTRUCTIONS du présent guide avant d'utiliser le barbecue.

REMARQUE : ce barbecue ne doit être alimenté qu'au gaz propane (la bonbonne est vendue séparément).

Gardez le guide d'utilisation à proximité du barbecue afin de pouvoir le consulter au besoin.

Table des matières

Consignes de sécurité 4

Illustration de la liste des pièces.....6

Quincaillerie.....7

Instructions d'assemblage du barbecue 8

Utilisation du barbecue 10

Raccorder et déconnecter la bonbonne de gaz 10

Essai d'étanchéité 10

Allumage du barbecue 11

Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit 12

Soins et entretien 13

Guide de dépannage 14

Garantie 17

Consignes de sécurité

IMPORTANT : LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER.

La sécurité d'abord !

Lisez toutes les mises en garde et assurez-vous de bien les comprendre avant d'utiliser le barbecue.

⚠ MISES EN GARDE

1. Ce barbecue est conçu pour être utilisé à l'extérieur seulement ; ne l'utilisez pas dans un bâtiment, un garage ni un endroit clos.
2. Ne tentez pas d'assembler ni d'utiliser ce barbecue si vous êtes sous l'influence de l'alcool ou de drogues.
3. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle du barbecue, car la chaleur emprisonnée sous le couvercle pourrait causer des brûlures.
4. Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et de niveau, loin de toute surface combustible. Une entrée en asphalte pourrait ne pas convener.
5. Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
6. Gardez les enfants et les animaux domestiques à l'écart lorsque vous utilisez le barbecue.
7. Ce barbecue n'est pas un modèle de table.
8. N'utilisez pas le barbecue par temps très venteux.
9. Ce barbecue doit être alimenté au gaz propane seulement (la bonbonne n'est pas incluse).
10. Ne tentez jamais de raccorder ce barbecue au système intégré d'alimentation en gaz propane d'une roulotte, d'une maison mobile ou d'une maison.
11. N'utilisez jamais de briquettes ni d'allume-feu.
12. Ne pas utiliser de l'essence, du kérosène ou de l'alcool pour l'allumage. La bonbonne de gaz propane doit être construite et marqué selon spécifications des bonbonnes à gaz propane du département de les standards nationaux de la Commission de transport de marchandises dangereuses du Canada pour les Cylindres, bouteilles et tubes (CAN/CSA-B139).
13. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé sur un bateau ni dans un véhicule récréatif.
14. Ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne.
15. N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'est pas **COMPLÈTEMENT** assemblé et que toutes les fixations sont bien serrées.
16. Gardez toute matière inflammable à au moins 1,8 m du barbecue. N'utilisez pas ce barbecue ni aucun autre appareil au gaz sous une structure en porte-à-faux ni à proximité de constructions inflammables.
17. N'utilisez pas le barbecue dans un milieu explosif. Gardez le barbecue à l'écart de toute matière combustible et de tout liquide ou vapeur inflammable.
18. Ne tentez pas d'assembler ou d'utiliser le barbecue s'il manque des pièces ou si certaines pièces sont endommagées. Communiquez avec le service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

⚠ATTENTION - Prévention des brûlures

1. Ne touchez pas les pièces de métal du barbecue tant qu'il n'a pas complètement refroidi (ce qui devrait prendre environ 45 minutes), à moins de porter des gants isolants ou d'utiliser des poignées.
2. Ne modifiez pas le barbecue de quelque façon que ce soit.
3. Avant d'allumer le barbecue, vérifiez l'état du tuyau du régulateur pour vous assurer qu'il n'est pas effiloché ou craquelé, et qu'il ne présente aucun dommage. Si le tuyau est endommagé, vous devez le remplacer avant d'utiliser le barbecue. Le tuyau de rechange doit répondre aux caractéristiques techniques du fabricant.
4. Gardez le tuyau du régulateur éloigné des surfaces et de la graisse chaude.
5. Ne laissez jamais de bonbonne pleine dans une voiture stationnée au soleil ; la chaleur fera augmenter la pression à l'intérieur de la bonbonne, ce qui pourrait ouvrir la valve de décharge et laisser fuir du propane dans le véhicule.

Endroits sûrs pour l'utilisation de ce gril extérieur

⚠ATTENTION

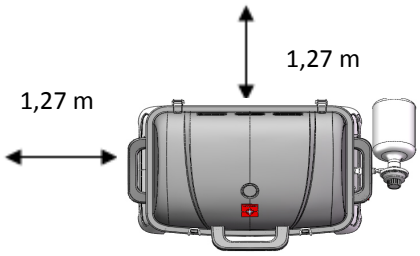
Pour réduire les risques d'incendie et d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez jamais le barbecue dans un bâtiment, un garage, une remise ou un passage recouvert, ni sur un bateau, dans une roulotte ou dans un véhicule récréatif.

⚠ATTENTION

N'utilisez jamais le barbecue en dessous d'une surface combustible (auvent, parasol, porche ou pavillon).

Assurez-vous que le barbecue n'est pas en dessous d'une structure en porte-à-faux avant de l'allumer. Les flambées seraient déviées par la structure, et cette dernière pourrait chauffer ou même prendre feu.

Avant d'allumer le barbecue, assurez-vous toujours qu'il est à au moins 1,27 m (50 pouces) de toute structure ou surface combustible et qu'il n'y a pas d'essence ni aucune autre substance inflammable à proximité (voir illustration ci-contre). Autrement, les flambées et la chaleur produites par le barbecue pourraient être suffisantes pour enflammer une surface combustible ou une substance inflammable. Pour éviter les feux de graisse incontrôlables, ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.



Pour prévenir les blessures corporelles, ne tentez jamais de déplacer ce barbecue pendant qu'il fonctionne, ni tant qu'il est encore chaud.

Pour prévenir les incendies, ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ni d'autres liquides inflammables à proximité du barbecue ni d'aucun autre appareil qui produit de la chaleur.

Assurez-vous toujours que l'installation du barbecue est conforme aux codes locaux en vigueur. En l'absence de codes locaux, utilisez le code national - Gaz et Combustibles, ANSI Z223.1, NFPA54 ou CAN/CGA-B149.1.

DANGER –Sécurité en matière de gaz

Le gaz propane est un gaz inflammable qui peut être dangereux s'il est manipulé incorrectement. Il est important d'en connaître les caractéristiques avant de l'utiliser pour alimenter un appareil à combustion.

- Caractéristiques du gaz propane : inflammable, explosif lorsque pressurisé, plus lourd que l'air, s'accumule près du sol.
- Le gaz propane n'a pas d'odeur à l'état naturel ; on lui donne une odeur pour le rendre plus facilement détectable.
- Le contact du gaz propane avec la peau peut causer des brûlures par le froid.
- Ce barbecue est conçu pour être alimenté au gaz propane seulement.
- N'utilisez jamais de bonbonne dont le corps, la valve, le collet ou le socle est endommagé.
- Si la bonbonne est bosselée ou rouillée, faites-la vérifier par le fournisseur de gaz propane avant de la faire remplir.

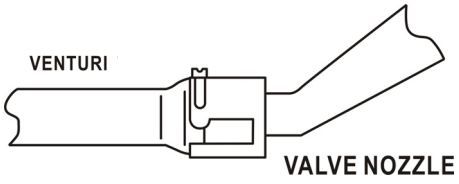
ATTENTION

- Assurez-vous que les valves, les brûleurs et les orifices de ventilation du barbecue demeurent propres.
- Avant chaque utilisation, inspectez le barbecue en procédant comme suit :

  Étape 1. Inspectez tous les tuyaux et toutes les connexions et assurez-vous qu'elles sont solides.

  Étape 2. Vérifiez les venturis pour vous assurer qu'ils ne présentent aucune obstruction ni aucun nid d'insecte. Retirez le brûleur du venturi et nettoyez ce dernier avec une petite brosse. **Un venturi bouché pourrait produire des flammes sous le carter principal du barbecue**.

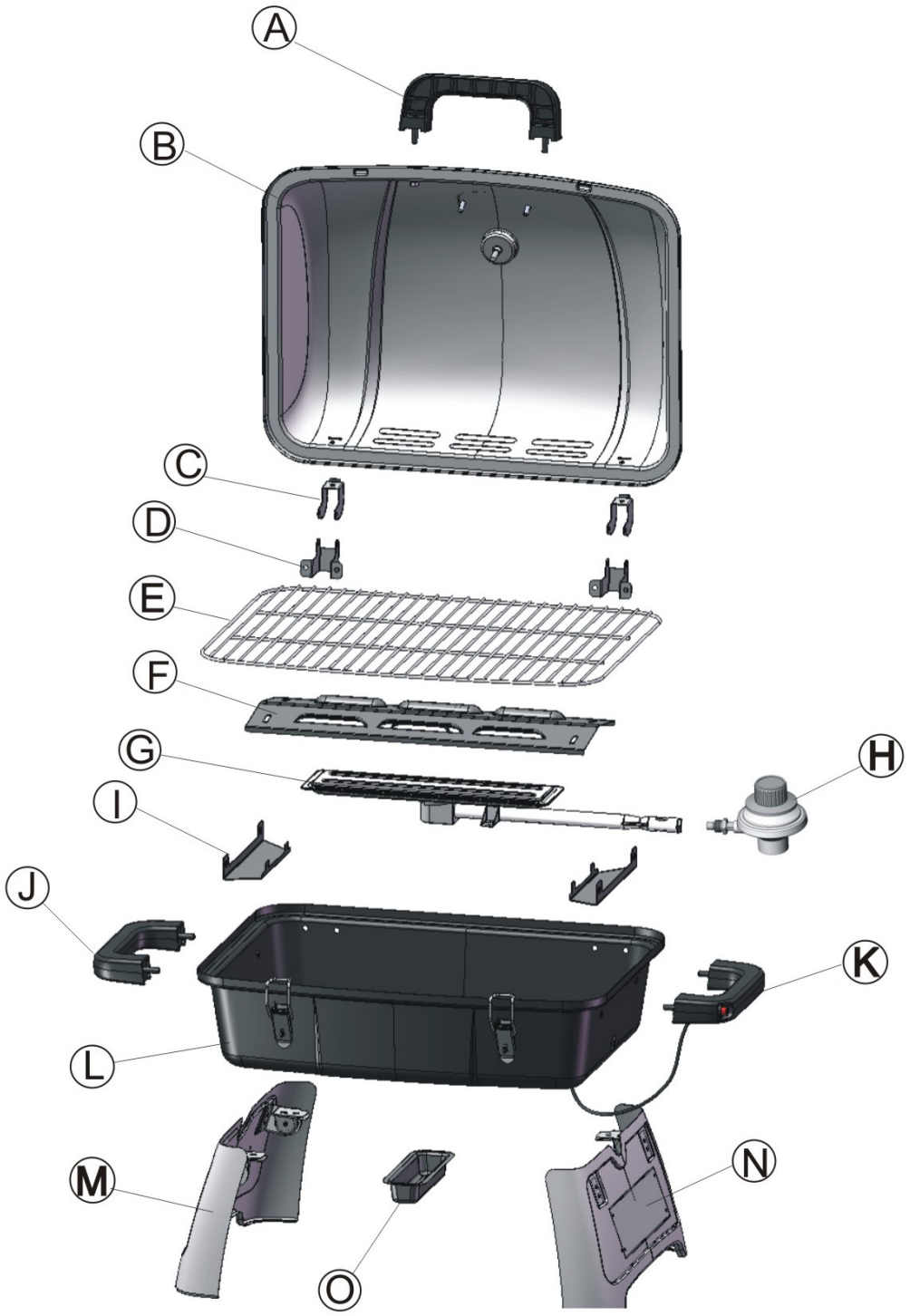
  Étape 3. Réinstallez le brûleur en vous assurant que la buse du brûleur est bien droite et qu'elle est bien engagée dans le venturi.



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

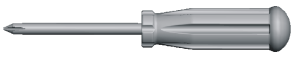
1. Il vous faut une bonbonne de propane pour utiliser ce barbecue.
2. Ce barbecue n'est pas conçu pour être utilisé à des fins commerciales.
3. N'obstruez pas l'ouverture de la ventilation du cylindre.

Illustration de la liste des pièces



Pièce	Description	quantité	Pièce	Description	quantité	Pièce	Description	quantité
A	Poignée du couvercle	1 Pièce	**F**	Plaque de rayonnement	1 Pièce	**K**	Poignée droite	1 Pièce
B	Couvercle	1 Pièce	**G**	Bruleur	1Pièce	**L**	Carter principal	1 Pièce
C	Charnière supérieure	2 Pièces	**H**	Régulateur	1 Pièce	**M**	Jambe gauche	1 Pièce
D	Charnière inférieure	2 Pièces	**I**	Support de Plaque de rayonnement	2 Pièces	**N**	Jambe droite	1 Pièce
E	Grille de cuisson	1 Pièce	**J**	Poignée gauche	1 Pièce	**O**	Contenant à graisse	1 Pièce

Quincaillerie

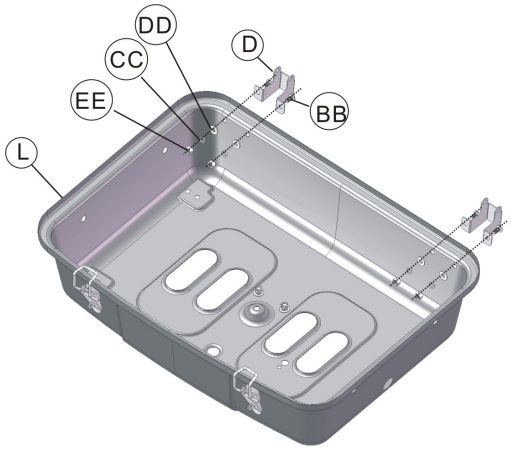
AA: 1 Pièce	**BB: 15 Pièces**	**CC: 15 Pièces**
Clé	M5 × 10 Boulon	M5 Rondelle àressort
DD: 15 Pièces	**EE: 15 Pièces**	**FF: 1 Pièces**
Rondelle plate	M5 écrou	M6X7 Boulon
GG: 7 Pièces	**HH: 7 Pièces**	**II: 6 Pièces**
M6 Rondelle àressort	Rondelle plate	M6 écrou
JJ: 1 Pièce	**KK: 2 Pièces**	**LL: 2 Pièces**
 Tournevis	Goupille R	Borne

La quincaillerie illustrée ci-dessus n'est pas à l'échelle. (Un tournevis est nécessaire à l'installation et est compris dans la quincaillerie.)

Instructions d'assemblage du barbecue

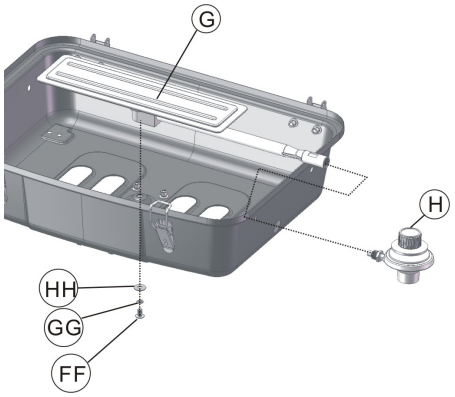
Pour faciliter l'assemblage, sortez le contenu de l'emballage et assurez-vous que vous avez toutes les pièces avant de procéder. Une fois l'assemblage terminé, vérifiez les fixations pour vous assurer qu'elles sont bien serrées. Serrez-les encore au besoin.

L'assemblage devrait prendre environ 30 minutes.



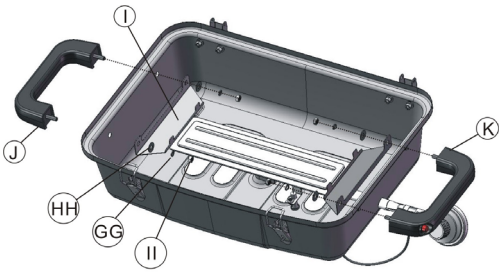
Étape 1

a) Alignez les trous sur l`arrière droit du carter principal (L) avec les trous sur la charnière inférieure (D).
b) Insérez un boulon (BB) dans chaque trou perforé, joignez avec une rondelle plate(DD), une rondelle àressort (CC) et un écrou (EE)
c) Répétez la procédure pour l`arrière gauche du carter principal.
d) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni



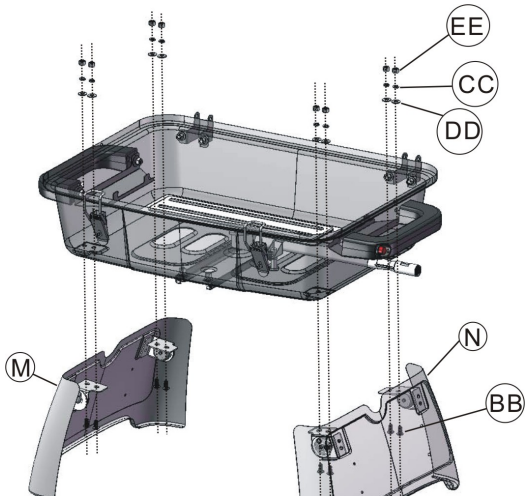
Étape 2

a) Insérez le coté du venturi du brûleur (G) dans le trou sur le coté droit du carter principal
b) Alignez le trou perforé sous le brûleur avec le trou le fond du carter principal.
c) Insérez une rondelle plate (HH), une rondelle à ressort (GG) et un boulon (FF) dans le trou perforé
d) Serrez les boulons utilisant le tournevis fourni.
e) Vissez la valve du régulateur (H) dans le tube du venturi du brûleur.



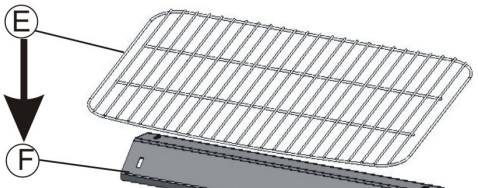
Étape 3

a) Alignez les trous sur le coté droit du carter principal avec les trous sur le support de plaque de rayonnement (I).
b) Insérez les boulons préinstallés sur la poignée droite (K) dans les trous et joignez avec une rondelle plate (HH), une rondelle à resort (GG), et un écrou(II).
c) Répétez la même procédure pour la poignée gauche (J).
d) Alignez le trou sur le câble d`allumage avec les trous sur le fond du carter principal.
e) Insérez un boulon (BB) dans le trou et joignez avec une rondelle plate(DD), une rondelle à ressort (CC)et un écrou (EE) .



Étape 4

a) Alignez les trous sur le coté inférieur avant –droit et le coté inférieur arrière droit du carter principal avec les trous sur la jambe droite (N).
b) Insérez un boulon (BB) dans chaque trou perforé et joignez avec une rondelle plate (DD), une rondelle à ressort one (CC) et un écrou (EE).
c) Répétez la même (M) procédure pour la jambe gauche .
d) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

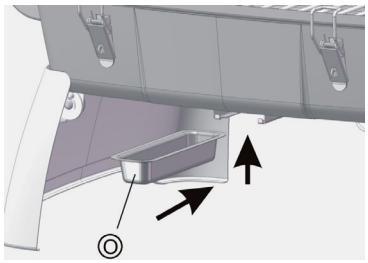


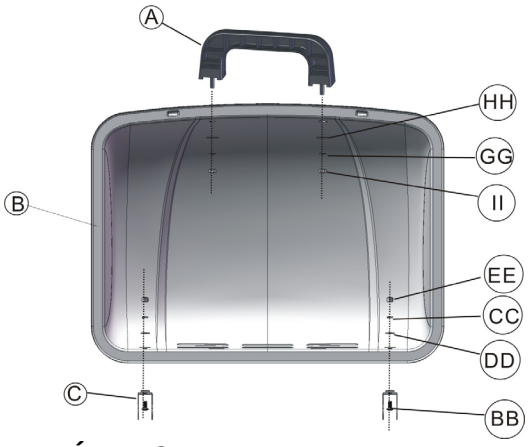
Étape 5

a) Placez la plaque de rayonnement (F) sur le support de plaque de rayonnement.
b) Placez la grille de cuisson (E) au dessus de la plaque de rayonnement et rassurez-vous que la grille de cuisson tout en vous rassurant que la grille de cuisson et agrafée par l`attache.

Étape 6

Insérez le contenant à graisse (O) dans les deux supports sous le barbecue et poussez en avant jusqu'à ce qu'il soit en place.



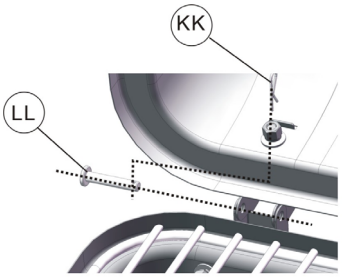


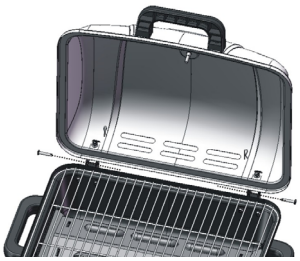
Étape 7

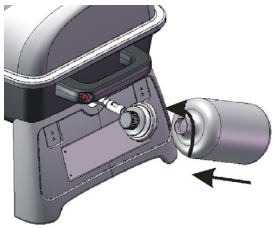
a) Insérez les boulons pré-attachés sur la poignée de couvercle (A) dans les trous sur l'avant du couvercle et joignez avec une rondelle plate(HH), une rondelle à ressort(GG), et un écrou (II).
b) Alignez les trous sur le coté arrière du couvercle avec les trous sur la charnière supérieure .
c) Insérez un boulon (BB) dans chaque trou perforé et joignez avec une rondelle plate (DD), une rondelle à ressort (CC) écrou (EE)
d) d) Retournez et serrez tous les boulons avec le tournevis fourni.

Étape 8

a) Alignez les trous des charnières supérieures à l`arrière du couvercle avec les trous des charnières inférieures à l`arrière du carter principal.
b) Insérez une borne de couvercle (LL) dans chaque trou.
c) Insérez une borne R (KK) dans le trou sur l'avant de la borne du couvercle.







Étape 9

a) Vissez le cylindre de gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre dans le fil sous la valve de régulateur jusqu'à ce qu'elle soit en place
b) Rassurez-vous que le raccordement est bloqué et effectue l'essai d'étanchéité sur page13

Vue du barbecue entièrement assemblé

Utilisation du barbecue

ATTENTION

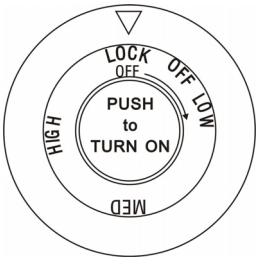
N'utilisez que le régulateur fourni avec le barbecue ! Si le régulateur doit être remplacé, communiquez avec le service à la clientèle. L'utilisation de pièces non autorisées peut présenter des dangers.

La bonbonne doit être fabriquée et marquée conformément aux normes du ministère des Transports des États-Unis (U.S. DOT). Elle doit être munie d'un dispositif de protection contre le débordement (OPD) et doit porter une inscription indiquant qu'elle est conçue pour le propane.

Utilisez seulement une bouteille de gaz propane jetable de 16,4 oz (1lb) munie d'une valve compatible avec les appareils de cuisson extérieurs. Le réservoir doit être doté d'un dispositif d'élimination des vapeurs et d'un dispositif de protection contre le débordement. Le réservoir doit être débranché lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Le barbecue ne peut être rangé à l'intérieur, à moins que la bouteille n'ait été préalablement retirée. Gardez les bouteilles hors de la portée des enfants, et ne les rangez pas dans un bâtiment, un garage ni aucun autre endroit clos. Ne rangez jamais de bouteille dans un endroit où la température pourrait atteindre 52 °C (125 °F). Avant d'effectuer le raccordement, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étranger dans le raccord de la bouteille, le raccord du régulateur, le venturi et les trous du brûleur. Vissez la bouteille dans le régulateur et serrez-la à la main. Débranchez la bouteille lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Assurez-vous de NE PAS empêcher le passage de l'air ou de la ventilation pour assurer la combustion du gaz.

Raccorder et déconnecter la bonbonne de gaz

1. Procédez toujours à l'essai d'étanchéité avant d'allumer le barbecue et chaque fois que vous le raccordez à un réservoir de gaz propane.
2. Ne fumez pas. N'utilisez pas de sources d'inflammation durant l'essai d'étanchéité.
3. Effectuez l'essai d'étanchéité à l'extérieur dans un site bien aéré.
4. N'utilisez pas d'allumette, de briquet ni de flamme pour vérifier l'étanchéité du système.
5. N'utilisez pas le barbecue tant que les fuites ne sont pas colmatées. S'il est impossible de colmater une fuite, coupez l'alimentation de gaz propane. Communiquez avec un réparateur d'équipement au gaz ou avec votre fournisseur de gaz propane.



DANGER

Pour réduire les risques d'incendie et d'explosion lors d'un essai d'étanchéité:

1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que le bouton de commande est fermé, position "LOCK OFF".
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur le point de raccordement du régulateur et de la bouteille.
4. S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
5. S'IL Y A DES BULLES, tournez le bouton de control à la position "LOCK OFF".
6. Débranchez le régulateur et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
7. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
8. S'il y a encore des bulles, remplacez la bouteille et/ou contactez le service à la clientèle.

Essai d'étanchéité

1. Préparez deux ou trois onces d'eau savonneuse (une mesure de savon à vaisselle pour trois mesures d'eau).
2. Assurez-vous que les valves des brûleurs sont fermées.
3. Badigeonnez ou vaporisez la solution sur le point de raccordement du régulateur et de la valve de la bonbonne (voir illustration ci-contre). S'il n'y a pas de bulles, il n'y a pas de fuite de gaz.
4. S'il y a des bulles, c'est qu'il y a une fuite de gaz. Débranchez le régulateur et rebranchez-le en vous assurant que la connexion est bonne.
5. Effectuez à nouveau l'essai d'étanchéité.
6. S'il y a encore des bulles, remplacez la bonbonne.

Allumage du barbecue

DANGER

Vous devez toujours ouvrir le couvercle du barbecue pour l'allumer. De plus, si le barbecue ne s'allume pas dès la première tentative, vous devez toujours attendre cinq minutes pour permettre au gaz de se dissiper, sans quoi vous pourriez provoquer une flambée explosive et vous blesser sérieusement ou mortellement.

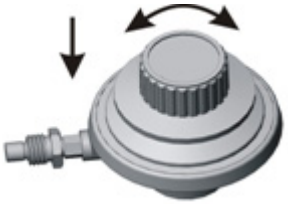
MISE EN GARDE

Ne vous tenez jamais de façon que votre tête soit directement au-dessus du barbecue durant l'allumage.

MISE EN GARDE

Si vous tentez d'allumer le barbecue le couvercle fermé, le gaz pourrait exploser! Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction qui pourrait empêcher le passage de l'air nécessaire à la combustion du gaz. Des araignées et des insectes peuvent faire leur nid dans les venturis des brûleurs, ce qui pourrait faire brûler le gaz à l'extérieur du venturi, et produire des flammes sous le carter principal du barbecue.

Brûleurs principaux

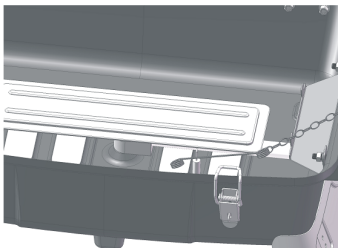


1): Poussez vers le bas

2): Tournez dans le sens antihoraire vers la position

1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le barbecue.
2. Assurez-vous que le bouton de commande du régulateur est à la position "LOCK OFF".
3. Activez la source de gaz en connectant la bouteille de propane avec le régulateur.
4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le à la position "HIGH", puis appuyez immédiatement sur le bouton de l'allumeur.
5. Une fois le brûleur allumé, assurez-vous que tous les trous du brûleur produisent. Une lamme à 2 po).
6. S'il ne s'allume pas immédiatement, appuyez deux ou trois fois de plus sur le bouton de l'allun
7. S'il ne s'allume encore pas, tournez le bouton de contrôle à la position "OFF", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.
8. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Allumage des brûleurs principaux avec une allumette

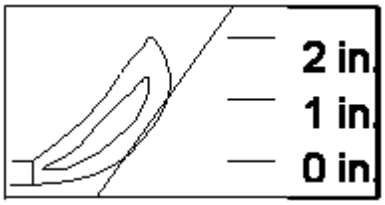


1. Mettez une allumette sur le porte-allumette et allumez-la.
2. Une fois allumée, mettez l'allumette dans le trou dans le côté gauche du corps du barbecue l'approcher du brûleur (voir illustration ci-contre).
3. Uyez sur le bouton de contrôle et tournez-le à la position "HIGH". Une fois le brûleur allumé, assurez-vous que tous les trous du brûleur produisent une flamme bleue ou jaune de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po).
4. S'il ne s'allume pas immédiatement, appuyez deux ou trois fois de plus sur le bouton de l'allumeur.
5. S'il ne s'allume encore pas, tournez le bouton de contrôle à la position "OFF", ouvrez le couvercle et attendez cinq minutes avant de tenter d'allumer le barbecue à nouveau pour permettre au gaz de se dissiper.
6. Réglez l'intensité de la flamme avec le bouton de commande.

Précautions:

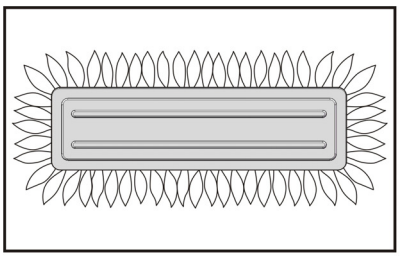
1. Après l'allumage, assurez-vous qu'il y a des flammes dans tous les orifices du brûleur.
2. Si le brûleur s'éteint durant l'utilisation, fermez immédiatement la valve et ouvrez le couvercle pour dissiper le gaz. Attendez au moins 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer.
3. Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, allumez les deux brûleurs et faites-les chauffer à intensité maximum pendant 15 minutes, le couvercle fermé, pour brûler les résidus de fabrication.
4. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation; n'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou inflammables, car vous risqueriez d'endommager des pièces du barbecue ou de causer un incendie.

Assurez-vous que les brûleurs sont bel et bien allumés et que les flammes sont adéquates (voir figures A, B et C). Si elles ne sont pas normales, reportez-vous au guide de dépannage de la page 18.



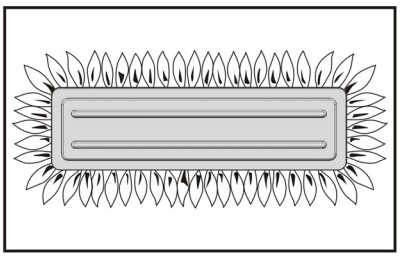
Vérifiez la flamme lorsque le brûleur est allumé : elle devrait être bleue et jaune et mesurer entre 2.5 et 5 cm. (1 à 2 po)

FIG. A



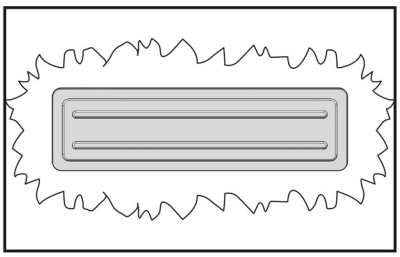
Normal : flammes bleues à pointes

FIG. B



Mélange trop pauvre : flammes bleues

FIG. C



Mélange trop riche : flammes jaunes ondulantes - trop peu d'air.

Réglage et installation de brûleur

MISE EN GARDE

Ajustez l'obturateur d'air lorsque le barbecue est en marche. S'il est encore chaud, s'il vous plaît portez des gants de protection contre la chaleur et soyez prudent. Ne pas suivre cette instruction pouvant entraîner des blessures.

«Flambées»

Il est normal que le barbecue produise des flambées lorsque de la graisse tombe sur les plaques de rayonnement ou sur les brûleurs. Ces flambées contribuent à donner aux aliments grillés leur goût unique. Il faut toutefois contrôler l'intensité des flambées non seulement pour éviter de brûler les aliments ou de les cuire inégalement, mais aussi pour prévenir les incendies.

MISE EN GARDE

Surveillez toujours le barbecue de près durant la cuisson et fermez les brûleurs si les flambées s'intensifient.

Pour éteindre les brûleurs

1. Tournez le bouton en sens horaire jusqu'à la position MAX, puis enfoncez-le pour le mettre à la position FERMÉ. Ne tentez jamais de tourner le bouton sans l'enfoncer, car vous pourriez endommager la valve.
2. Fermez la valve de la bonbonne sans tarder.
3. Fermez le couvercle du barbecue.

Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit

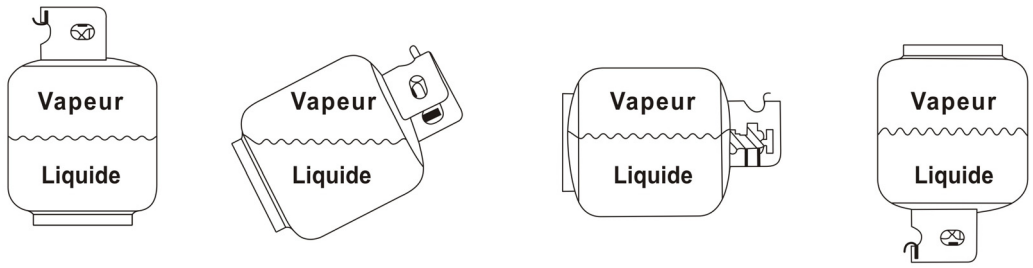
Les régulateurs des nouveaux barbecues comportent un dispositif de sécurité qui limite le débit de gaz en cas de fuite. Il peut cependant arriver que le limiteur de débit soit déclenché sans qu'il y ait de fuite. Par exemple, le limiteur de débit peut être déclenché si vous ouvrez la valve de la bonbonne trop rapidement, ou si les valves des brûleurs sont déjà ouvertes lorsque vous ouvrez la valve de la bonbonne. Voici comment procéder pour réarmer le limiteur de débit s'il est déclenché accidentellement:

1. Fermez la valve de la bonbonne.
2. Fermez les valves des brûleurs.
3. Débranchez le régulateur de la bonbonne.
4. Ouvrez le couvercle du barbecue.
5. Réglez les valves des brûleurs à la position MAX.
6. Attendez au moins une minute.
7. Fermez les valves des brûleurs.
8. Attendez au moins cinq minutes.
9. Rebranchez le régulateur à la bonbonne.
10. Ouvrez lentement la valve de la bonbonne, ¼ tour à la fois, jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

11. Si le barbecue est muni d'un allumeur, ouvrez la valve D'UN SEUL BRÛLEUR à la position MAX et appuyez sur l'allumeur pour allumer. Si le barbecue est muni d'un système d'allumage automatique, enfoncez le bouton D'UN SEUL BRÛLEUR et tournez-le en sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'allume.
12. Une fois le premier brûleur allumé, vous pouvez allumer les autres en réglant les valves à la position MAX, mais assurez-vous de les allumer UN À LA FOIS.
13. Fermez le couvercle une fois que tous les brûleurs sont allumés.
14. La température devrait atteindre 400 à 450 °F en 10 à 15 minutes.

⚠ AVERTISSEMENT

La valve de cylindre toujours doit être en position horizontale, de sorte que seule la vapeur de propane soit retirée.



ADÉQUAT **INADÉQUAT** **INADÉQUAT** **INADÉQUAT**

Soins et entretien

IMPORTANT

Pour éviter la condensation qui pourrait faire corroder le barbecue, laissez-le toujours refroidir complètement avant de le couvrir avec une housse.

⚠ Attention

Fermez la valve de la bonbonne et laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de l'entretenir. Ne mettez aucune des pièces du barbecue dans un four autonettoyant, car la chaleur extrême pourrait les endommager.

Nettoyage

Pour éliminer les résidus d'aliments, laissez chauffer le barbecue pendant 15 minutes après chaque utilisation.

Matériel de nettoyage recommandé

Savon à vaisselle liquide
Tampon de récurage en nylon
Trombone ou cure-dents
Air comprimé
Eau chaude
Brosse en acier
Couteau à mastic ou grattoir

N'utilisez pas de nettoyants qui contiennent de l'acide, de l'essence minérale ou du xylène.

Surfaces extérieures:

Nettoyez avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle, puis rincez à l'eau.

Surfaces intérieures:

Si vous croyez que la peinture à l'intérieur du couvercle commence à s'écailler, il s'agit en fait d'accumulations de graisse qui se carbonisent et finissent par s'écailler. Pour éliminer ces accumulations de graisse, nettoyez la surface avec une solution d'eau chaude et de détergent fort, puis rincez à l'eau et séchez à fond.

Fond du barbecue – Éliminez les résidus avec une brosse, un grattoir ou un tampon à récurer, puis lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et séchez à fond.

Grilles de cuisson – Les grilles de cuisson doivent être manipulées avec soin pour éviter d'écailler leur fini émaillé. Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse ou avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec une poudre à récurer non abrasive. Terminez en rinçant à l'eau.

Plaques de rayonnement – Nettoyez à l'eau savonneuse avec une brosse métallique, puis rincez-les à l'eau.

Contenant à graisse – Videz périodiquement le contenant à graisse et lavez-le à l'eau chaude savonneuse.

Nettoyage du brûleur principal

1. Fermez les valves des brûleurs et de la bonbonne.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de rayonnement.

3. Retirez le contenant à graisse.
4. Dévissez l’écrou du pied du brûleur avec des pinces.
5. Soulevez le brûleur en prenant soin de le dégager des sorties de valve.
6. Nettoyez les venturis du brûleur avec une petite brosse ou un jet d'air comprimé.
7. Enlevez tout résidu de nourriture et toute saleté de la surface du brûleur.
8. Nettoyez tous les trous bouchés avec une tige métallique rigide (un trombone déplié, par exemple).
9. Inspectez le brûleur et remplacez-le s'il présente des dommages (fissures, trous). Réinstallez le brûleur en vous assurant que les valves sont bien engagées dans les venturis. Assurez-vous aussi que l'électrode de l'allumeur est bien placée.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas à l’aide du bouton de commande ou de l’allumeur.	Les fils ou l’électrode sont recouverts de résidus de cuisson	Nettoyez le fil ou l’électrode à l’aide d’alcool à friction
	L'électrode ou les brûleurs sont mouillés	Essuyez avec un chiffon
	L’électrode est fissurée ou fendue. Des étincelles sont visibles à la fissure	Remplacez l’électrode
	Un fil est mal raccordé ou est déconnecté	Reconnectez le fil ou remplacez l’ensemble électrode et fil
Le brûleur ne s'allume pas à l’aide d’une allumette	Il n’y a pas d’alimentation en gaz	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Si c’est le cas, remplacez-la ou remplissez-la. Si la bouteille de propane n’est pas vide, consultez la section « Procédé de rétablissement de la soupape d’excès de débit » à la page 16
	L’écrou de raccord et le détendeur-régulateur ne sont pas raccordés	Tournez l'écrou de raccord d'un demi-tour à trois quarts de tour de plus, jusqu’à ce qu’il soit solidement fixé. Serrez UNIQUEMENT à la main; n’utilisez pas d’outils.
	L’alimentation en gaz est obstruée	Nettoyez les tubes du brûleur. Vérifiez si des tuyaux sont pliés
	La connexion est rompue entre le brûleur et le robinet	Reconnectez le brûleur et le robinet
	Il y a des toiles d’araignées ou des nids d’insectes dans le diffuseur	Nettoyez le diffuseur
	Les orifices du brûleur sont	Nettoyez les orifices du brûleur

	obstrués	
Il y a baisse soudaine du débit de gaz ou la hauteur de flamme est réduite	Il n'y a plus de gaz	Vérifiez si la bouteille de propane contient suffisamment de gaz
Combustion irrégulière. La flamme ne se propage pas sur toute la longueur du brûleur	Les orifices du brûleur sont obstrués.	Nettoyez les orifices du brûleur
La flamme est jaune ou orangée	Le nouveau brûleur contient des résidus d'huile	Fermez le couvercle du barbecue et faites-le chauffer pendant 15 minutes
	Il y a des toiles d'araignées ou des nids d'insectes dans le diffuseur	Nettoyez le diffuseur
	Il y a des résidus de nourriture, de la graisse ou du sel sur le brûleur	Nettoyez le brûleur
	Le diffuseur reliant le robinet et le brûleur est mal aligné	Assurez-vous que le diffuseur du brûleur est bien connecté au robinet
La flamme s'est éteinte	Il y a des vents violents	Tournez le barbecue pour bloquer le vent ou augmentez l'intensité de la flamme
	Les réserves de gaz propane sont faibles	Remplacez ou remplissez la bouteille de propane
	La soupape d'excès de débit a été activée	Consultez la section « Procédé de rétablissement de la soupape d'excès de débit »
Montée de flammes	Accumulation de graisse	Nettoyez le barbecue
	Trop de gras dans les viandes	Enlevez la graisse des viandes avant de les faire cuire
	La température de cuisson est trop élevée	Ajustez (réduisez) la température en conséquence
Feu de graisse persistant	La graisse est emprisonnée par les accumulations de nourriture autour du système du brûleur	Tournez les boutons à la position d'arrêt (OFF). Coupez l'alimentation provenant de la bouteille de propane. Gardez le couvercle fermé et laissez le feu s'éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces
Retour de flamme (feu dans les tubes de brûleur)	Le brûleur ou ses tubes sont obstrués	Nettoyez le brûleur et ses tubes

L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture	Le couvercle est fait en acier inoxydable et n'est pas peint	Les accumulations de graisse ont été cuites et transformées en carbone, et elles s'écaillent. Nettoyez soigneusement
Flamme irrégulière	Mauvaise circulation de l'air Les flammes normales sont bleues avec des extrémités jaunes, et elles mesurent 1,27 cm (½ po).	
	Pas assez d'air : flammes vacillantes jaunes ou orangées.	Si les flammes sont jaunes ou orangées, ouvrez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales.
	Trop d'air : flammes bleues bruyantes	Si les flammes sont bleues et bruyantes, fermez graduellement le rabat à l'extrémité des tubes de diffuseur, un cran de 3 mm (1/8 po) à la fois, jusqu'à ce que les flammes soient normales. *Les modèles fonctionnant au propane doiventêtre ouverts d'au moins 3 mm (1/8 po).

Garantie

La preuve d'achat est requise pour avoir droit aux privilèges de la garantie. Cette dernière est en vigueur à compter de la date d'achat. Le consommateur devra payer pour les pièces et les frais de manutention s'il a perdu la preuve d'achat ou si la période de garantie est échue. L'enregistrement du barbecue aux fins de la garantie n'est pas obligatoire**.**.

Garantie totale de 30 jours

Toute pièce manquante peut être remplacée sans frais durant les 30 jours suivant l'achat, pourvu que l'acheteur présente une preuve d'achat valide.
Les clients pourront faire l'objet d'expédition et de manutention.

Garantie limitée

Garantie limitée de un (1) an sur les brûleurs en acier inoxydable
Garantie limitée de un (1) an sur toutes les pièces endommagées nécessaires au fonctionnement du barbecue au gaz.

Modalités de la garantie:

- La garantie n'est pas transférable et ne couvre pas les défauts dus à un usage abusif, à une installation incorrecte ou à un entretien inadéquat.
- La garantie ne couvre que le remplacement ou la réparation des pièces défectueuses. Les frais de main-d'œuvre et les dommages indirects ne sont pas couverts.
- La garantie ne couvre pas les écaillures ni les égratignures sur les surfaces peintes ou émaillées, ni la corrosion et la décoloration dues à un usage abusif, à un mauvais entretien, à un milieu hostile, à un accident, à des modifications ou à la négligence.
- La garantie ne couvre pas les écaillures, les bosselures, la corrosion ni la décoloration causées par la chaleur ou par l'emploi de nettoyants abrasifs ou chimiques, et ne couvre pas non plus les autres composants utilisés durant l'installation et l'utilisation du barbecue.

L'acheteur initial est responsable des frais de transport et de manutention pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. Les clients qui ne peuvent pas fournir une preuve d'achat ou qui présentent leur demande après l'échéance de la garantie devront également payer les pièces.

Certains États ou certaines provinces ne permettent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de sorte que ces limitations et exclusions pourraient ne pas s'appliquer à vous.

La présente garantie vous confère des droits précis. Il est possible que vous disposiez également d'autres droits, qui varient d'un État ou d'une province à l'autre.

Si vous avez des questions concernant le produit ou la garantie, téléphoner à notre service à la clientèle au 1-877-630-5396, entre 10 h et 19 h (HNP), du lundi au vendredi.

Fabriqué par : Lucas BBQ Co., Ltd.

SERVICE À LA CLIENTÈLE OU AIDE TECHNIQUE:
COMPOSEZ LE: 1-877-630-5396 (SANS FRAIS)
DU LUNDI AU VENDREDI, DE 10 h -19 h (HNE).